






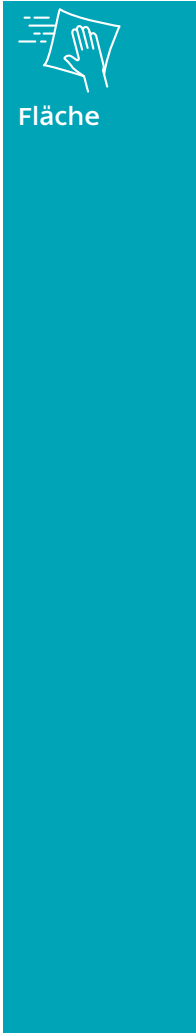
Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Hände und Haut

	Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
 Händedesinfektion	Händedesinfektion hygienisch	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Arbeitsbeginn. • Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln. • Bei Arbeitsplatzwechsel. • Bei Bedarf. 	ASEPTOMAN® PRO	30 Sekunden	Ausreichende Menge Desinfektionsmittel in die hohlen, trockenen Hände geben. Hände während der gesamten Einwirkzeit feucht halten. Hierbei insbesondere Fingerspitzen, Daumen und Nagelfalze berücksichtigen und ggf. portionsweise erneut Produkt aufbringen.	Alle Mitarbeitende
 Sanierung	Händewaschung hygienisch	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Arbeitsbeginn. • Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln. • Bei Arbeitsplatzwechsel. • Bei Bedarf. 	DECONTAMAN PRE WASH	30 Sekunden	Hände mit 10 ml Wasser anfeuchten, mit 3 ml antimikrobieller Waschlotion in den Händen waschen und anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.	Alle Mitarbeitende
 Schutz	Hautschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Arbeitsbeginn. • Vor hautbelastenden Tätigkeiten. • Nach dem Händewaschen. 	DESOLIND PROTECT		Hautschutzcreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende
 Pflege	Hände- und Hautpflege	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Arbeitsende. 	DESOLIND PROTECT		Hauptpflegecreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende
 Reinigung	Händewaschung	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Arbeitsbeginn. • Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln. • Bei Arbeitsplatzwechsel. • Bei Bedarf. 	DESOWASH SENSITIVE		Waschlotion aus dem Spender mit lauwarmem Wasser aufschäumen. Hände gründlich abspülen und sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern abtrocknen. Dabei besonders die Fingerzwischenräume beachten.	Alle Mitarbeitende

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche



Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
Spender: Bedienhebel, Auslauf, Gehäuse	<p>Reinigung:</p> <p>_____</p> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wöchentlich. • Direkt bei Kontamination. 	<p>_____</p> <p>DESOSurFIX® WIPES/WIPES XL BIGUAMED PLUS</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>3 Minuten 1% – 60 Minuten</p> <p>_____</p>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Auch Auslauf desinfizierend reinigen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche¹</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
Spender Innenaufbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Entsprechend den Angaben im Hygienekonzept. 			<p>Herstellerangaben beachten.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche¹</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
Arbeitsflächen, angrenzende Wandbereiche	<p>Reinigung:</p> <p><input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO</p> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor der Nutzung. • Nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln. • Direkt bei Kontamination. • Zum Arbeitsende. • Bei Bedarf 	<p>_____</p> <p>DESOSurFIX® WIPES/WIPES XL³ BIGUAMED PLUS</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>3 Minuten 1% – 60 Minuten</p> <p>_____</p>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche¹</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
Regale, Lager	<p>Reinigung:</p> <p>_____</p> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf. 	<p>_____</p> <p>DESOSurFIX® WIPES/WIPES XL³ BIGUAMED PLUS</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>3 Minuten 1% – 60 Minuten</p> <p>_____</p>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche¹</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
Inventar z. B. Schränke, Ablagen, Wandfliesen	<p>Reinigung:</p> <p>_____</p> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf. 	<p>_____</p> <p>DESOSurFIX® WIPES/WIPES XL³ BIGUAMED PLUS</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>3 Minuten 1% – 60 Minuten</p> <p>_____</p>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche¹</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

¹ Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

³ Anwendungen auf kleinen Flächen.

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche



Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
Griffe, Schalter	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO Desinfektion: - Wöchentlich. - Direkt bei Kontamination.	_____ _____ DESOsurFIX® WIPES/WIPES XL BIGUAMED PLUS _____	_____ _____ 3 Minuten 1% – 60 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ _____ _____
Schneidebretter, Lebensmittelbehälter, Aufschnittmaschine	Reinigung: - Nach Nutzung. Desinfektion: - Nach der Verarbeitung von kritischen Lebensmitteln	_____ _____ DESOsurFIX® WIPES/WIPES XL BIGUAMED PLUS _____	_____ _____ 3 Minuten 1% – 60 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ _____ _____
Waschbecken und Armaturen im Küchenbereich	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO Desinfektion: - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	_____ _____ BIGUAMED PLUS _____	_____ _____ 1% – 60 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ _____ _____
Kühlschrank, innen	Reinigung: _____ - Mind. 1/2 jährlich abtauen. Desinfektion: - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	_____ _____ DESOsurFIX® WIPES/WIPES XL ³ BIGUAMED PLUS _____	_____ _____ 3 Minuten 1% – 60 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ _____ _____

¹ Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

³ Anwendungen auf kleinen Flächen.

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche



Fläche

Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
Kühlraum	Reinigung: <hr/> Desinfektion: - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	<hr/> BIGUAMED PLUS <hr/>	<hr/> 1% – 60 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ <hr/> <hr/>
Transportwagen: z. B. Geschirrwagen	Reinigung: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MO DI MI DO FR SA SO Desinfektion: - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	<hr/> DESOsurFIX® WIPES/WIPES XL ³ BIGUAMED PLUS <hr/>	<hr/> 3 Minuten 1% – 60 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ <hr/> <hr/>
Fußboden	Reinigung: - Täglich. Desinfektion: - Wöchentlich. - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	<hr/> BIGUAMED PLUS <hr/>	<hr/> 1% – 60 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ <hr/> <hr/>
Abfallbehälter	Reinigung: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MO DI MI DO FR SA SO Desinfektion: - Direkt bei Kontamination. - Bei Bedarf.	<hr/> DESOsurFIX® WIPES/WIPES XL BIGUAMED PLUS <hr/>	<hr/> 3 Minuten 1% – 60 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche ¹ <hr/> <hr/>

¹ Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

³ Anwendungen auf kleinen Flächen.

	Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
Sonstiges	Geschirr, Töpfe, Besteck	· Sofort nach Gebrauch.			Maschinelle Reinigung bei mind. 65°C. Spülmaschine täglich reinigen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Dampfkessel, Kippbratpfanne	· Bei Bedarf.			Reinigen mit chlorfreiem Produkt. Mit reichlich Wasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____

¹ Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

³ Anwendungen auf kleinen Flächen.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser nachspülen (Ausnahme: DESOsurFIX WIPES).

Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen. Präparate nicht mischen.

Alle Präparate zur Flächendesinfektion können im D-WIPES TUCHSPENDERSYSTEM eingesetzt werden. Bei behördlich angeordneten Desinfektionsmaßnahmen auf Grund meldepflichtiger, übertragbarer Krankheiten (§18 IfSG) sind Mittel und Verfahren aus der Desinfektionsmittelliste des Robert Koch-Institutes anzuwenden. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsmaßnahmen kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei der Auswahl des Produktes sind Eiweiß- und Seifenfehler zu beachten. Bei Produktwechsel wird eine Zwischenreinigung empfohlen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzkleidung tragen. Die Prüfung dieses Desinfektionsplanes auf Vollständigkeit und Richtigkeit liegt beim Anwender.

Stempel / Unterschrift